

Pardotte N

Variedad de uva de vino.



Origen

Esta variedad del sudoeste podría ser originaria de Gironde.

Usar

Variedad de uva de vino.

Nombre de la variedad en Francia

Pardotte

Sinonimia

No existe ningún sinónimo oficialmente reconocido en Francia, ni en los demás países de la Unión Europea para esta variedad.

Datos regulatorios

En Francia, la Pardotta está inscrita oficialmente en el "Catalogue des variétés de vigne" desde 2014, en la lista A y está clasificada.

Elementos de descripción

La identificación hace referencia:

- a la extremidad del pámpano joven blanco con ribete carmíneo, que presenta una densidad elevada de pelos tumbados,
- a las hojas jóvenes de color amarillo con zonas bronceadas, con una densidad elevada de pelos tumbados,
- a los pámpanos herbáceos con entrenudos de color verde o ligeramente estriados,
- a las hojas adultas de cinco lóbulos, un seno peciolar en U o en llave abierto, dientes pequeños, de largo medio en relación a su anchura en la base, de lados rectilíneos o convexos, una pigmentación antocianica nula de los nervios, un limbo plano, o con bordes hacia el haz, con hinchazón ligera y, en el envés del limbo, una densidad baja de pelos tumbados y una densidad media a elevada de pelos erguidos,
- a las bayas de forma redondeada o ligeramente elíptica.

Evolución de las superficies cultivadas en Francia

Año

2018

ha

1

Perfil genético

	MicrosatelliteVVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	229	239	182	188	252	240	243	239
Allele 2	131	236	239	186	204	252	240	247	255

Cultivo y habilidades agronómicas

La Pardotte es una variedad vigorosa y productiva, de porte erguido a semi-erguido. Es poco sensible a la corredura. En caso de carga demasiado importante, esta variedad puede presentar problemas de maduración.

Selección clonal en Francia

El único clon autorizado de Pardotte lleva el número 1351.

Fenología

época de desborre: 6 días después de la variedad Chasselas.

época de maduración: 2ª época, 3 semanas después de la variedad Chasselas.

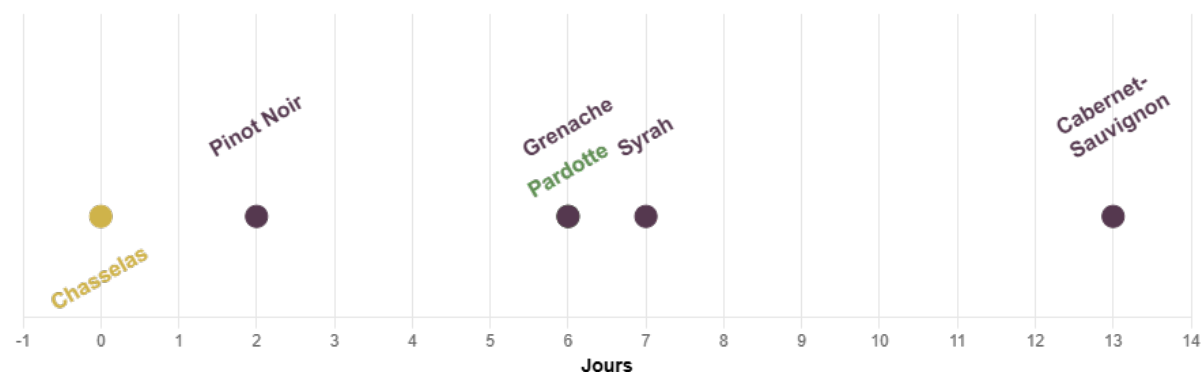
Potencial tecnológico

La Pardotte presenta racimos pequeños a medianos y compactos. Las bayas también son pequeñas a medianas, con un pellejo grueso, una pulpa jugosa y de sabor ligeramente herbáceo. Esta variedad produce unos vinos ordinarios, de baja graduación alcohólica y con frecuencia planos.

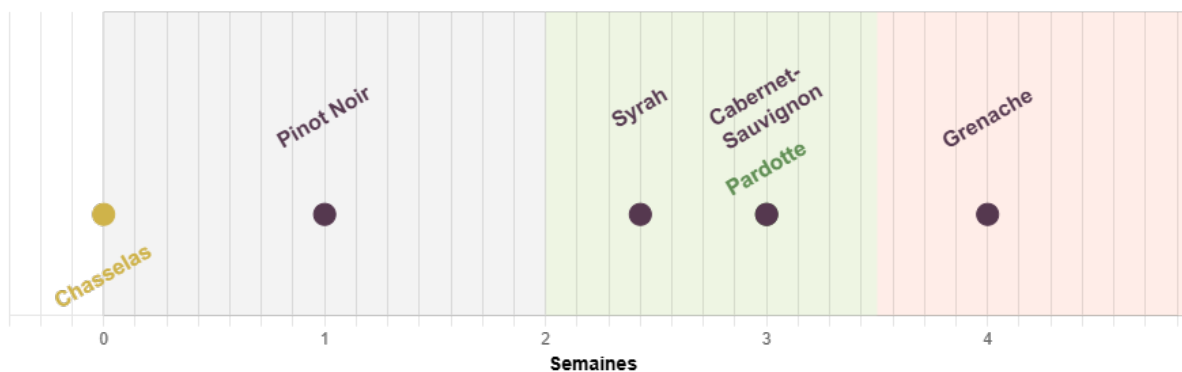
Susceptibilidad a enfermedades y plagas

La Pardotte se muestra sensible al mildiu, a la antracnosis y a la podredumbre gris.

Debourrement



Maturité



Referencias bibliográficas

- Fondo documental del Centro de Recursos Biológicos de la Vid de Vassal-Montpellier, INRAE - Institut Agro Montpellier, Marseillan, Francia.
- Dictionnaire encyclopédique des cépages et de leurs synonymes. P. Galet, 2015, Ed. Libre&Solidaire, Francia.
- Traité général de viticulture, Ampélographie. P. Viala y V. Vermorel, 1901-1909, Ed. Masson, París, Francia.
- Registre Ampélographique International. 1961-1972, Ed. OIV, Francia.
- Cépages du Sud-Ouest. G. Lavignac, 2001, Ed. Rouergue/INRA, Francia.
- Synonymie du Sud-Ouest. Artozoul et al, 1956, Ed. INRA, Francia.



*Plantuva, todos los derechos reservados,
plantgrape.fr, UMT Géno-Vigne®
INRAE - IFV - L'Institut Agro Montpellier*